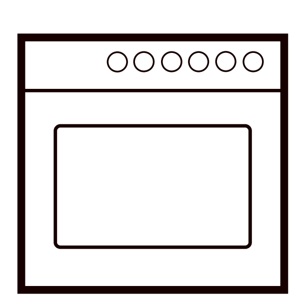
BEDIENUNGSANWEISUNG
mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d’ utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di uso e di montaggio
(E) Instrucciones de uso y de montaje
(P) Instruções de uso e de montagem



EEH 6100.0

072386 GC1



Para su información

Sírvase leer con toda atención la información contenida en este manual. Contiene advertencias importantes relativas a la seguridad, instalación, uso y mantenimiento del aparato.
Sirve exclusivamente para su empleo en el hogar.
Sírvase conservar cuidadosamente estas instrucciones de servicio.

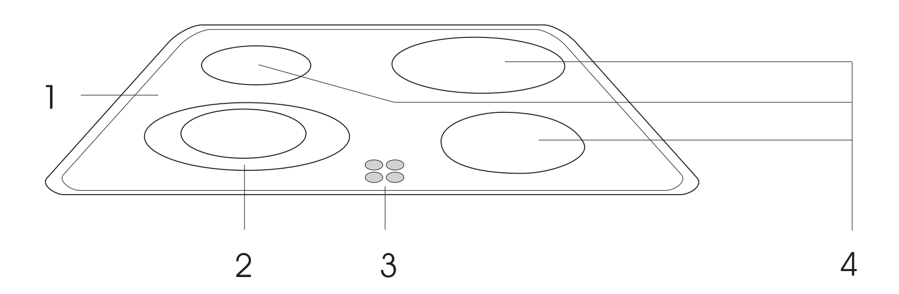
Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía respectivamente válidas serán las que hayan sido publicadas por nuestros representantes en el país correspondiente. Las mismas, las podrá solicitar usted a su distribuidor autorizado que le haya vendido este aparato, o bien directamente a nuestros representantes nacionales. No obstante, para hacer valer cualquier reclamación en concepto de garantía se tendrá que presentar en todo caso el comprobante de compra.

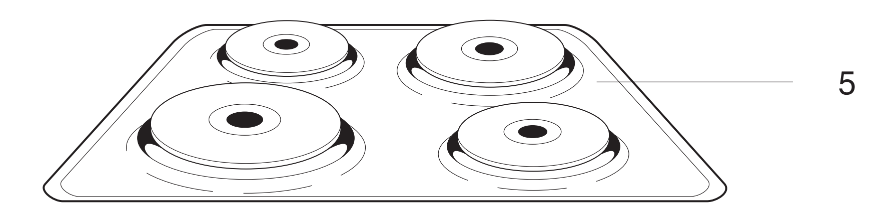
Indice

Esquema de su aparato

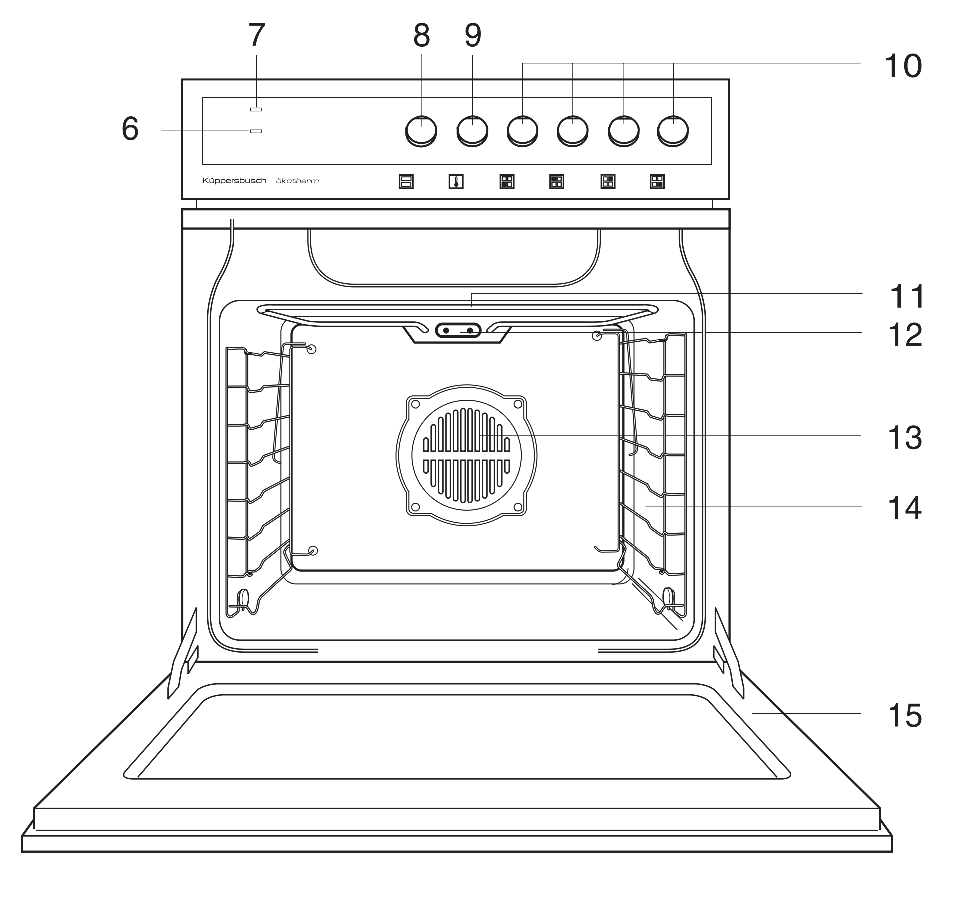
Su aparato puede venir combinado con una placa vitrocerámica (1) o con una artesa de cocinar (5).



1 Placa vitrocerámica
2 Zona de cocción automática de dos circuitos
3 Indicador de zonas de cocción calientes
4 Zonas de cocción normal



5 Artesa de cocinar



6 Indicador de la temperatura del horno
7 Indicador de funcionamiento
8 Selector de modos de servicio
9 Regulador de temperatura del horno
10 Regulador de quemadores
11 Panel de mandos
12 Calor superior
13 Caja de enchufe para parrilla
14 Aire caliente
15 Molduras de colocación
16 Puerta del horno

Accesorio especial:

Parrilla de grill con palanca	acc. no. 125
Rejilla para asar	acc. no. 124
Bandeja para asar	acc. no. 441
Parrilla	acc. no. 540
Bandeja de cocinar, (esmaltada)	acc. no. 541
Bandeja de cocinar, (aluminio)	acc. no. 542
Bandeja de grasa	acc. no. 543
backmobil®	acc. no. 600

Advertencias de seguridad



sobre la conexión y funcionamiento

- Sólo deben conectarse cocinas Küppersbusch con encimeras Küppersbusch.
- La conexión a red, mantenimiento y reparación de los aparatos debe llevarlas a cabo según las normas vigentes al respecto exclusivamente un profesional autorizado. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- ¡Usar el aparato únicamente una vez que esté montado!
- La superficies de la cocina, puerta del horno y cocina se calientan durante el servicio. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- No colocar los cables de conexión de aparatos eléctricos sobre zonas de cocción calientes ni entrizarlos en la puerta del horno.
- ¡Para la limpieza del horno no se deben utilizar aparatos de limpieza a vapor o a presión! El equipo podría resultar dañado de tal manera que podría existir peligro de muerte para el usuario.
- El aparato sirve exclusivamente para la preparación de alimentos en el hogar.

para las zonas de cocción

- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar alimentos con grasas y aceites, por ejemplo, patatas fritas, sólo bajo control permanente. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamadas! Colocar la tapa, desconectar el fuego y retirar la sartén de la zona de cocción caliente.
- Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras o rotura de la placa de vitrocerámica. Desconmutar el fusible.
- En las zonas de cocción de vitrocerámica con sector para mantener caliente, la activación inintencionada o fallo de un componente electrónico puede originar la conmutación del mismo. En consecuencia, no deponer sobre este sector, incluso después del uso, objetos que pudieran representar un peligro para el entorno.
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción.
- No depositar objetos infamables o combustibles sobre la encimera que puedan suponer un peligro en caso de encendido involuntario.

para el horno

- El aparato debe desconectarse para la reparación y recambio de las lámparas del horno (desconmutar el fusible).
- Por principio, no conservar en el horno objetos que pudieran representar un peligro caso de encendido inintencionado del mismo.
- Precaución al trabajar en hornos calientes. Emplear manoplas, guantes de cocina o similares.
- La puerta del horno debe cerrar bien. Caso de daños en las juntas, bisagras, superficies de hermetización o rotura del vidrio de la puerta, desconectar inmediatamente el aparato hasta que haya sido reparado y comprobado por un profesional.
- ¡Atención! No agarrar las bisagras al abrir y cerrar la puerta del horno. ¡Peligro de accidente!
- Cerrar completamente la puerta del horno siempre que se cocine con el mismo.
- Mantener como mínimo a una distancia de 5 cm del grill y el calefactor superior.

Antes del primer uso

Retirar piezas ajenas y embalaje. Antes de la primera preparación de alimentos debe realizarse una limpieza del aparato.

Limpiar las zonas de cocción de vitrocerámica, respectivamente, de la encimera, bandejas de asar, bandeja colectora de la grasa, rejilla, etc. con un paño húmedo y un poco de detergente.

Calentamiento de la encimera (No de vitrocerámica)	Calentar consecutivamente cada uno de los diferentes quemadores al nivel máximo durante 5 minutos. Debido al «olor a nuevo», ventilar la cocina.
Calentamiento del horno	Cerrar la puerta del horno. Calentar el horno con calor superior e inferior a 250 °C durante 60 min. Al mismo tiempo, ventilar bien la cocina.

Uso de los quemadores



¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad expuestas en la página 50!

Etapas de cocción

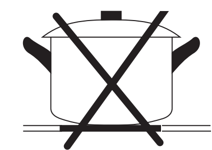
Cada quemador o zona de cocción dispone de un regulador propio. En los reguladores de etapas de cocción se encuentran marcadas nueve de éstas aunque también se pueden regular en fino a discreción, es decir en etapas intermedias. Siempre que fuese posible, cocer en la etapa superior y continuar la cocción a una etapa más reducida.

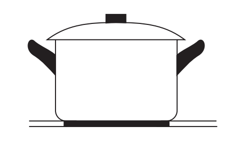
Etapa de cocción	Adecuada para
0	Poner
1-3	Calentar Mantener caliente Hinchar Descongelar
4-5	Estofar Rehogar Cocer
6-8	Asar Freír
9	Calentar mayores cantidades

Advertencias sobre los utensilios de cocina adecuados

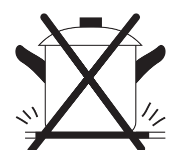
Con los utensilios de cocina adecuados se ahorra tiempo de cocción y energía.

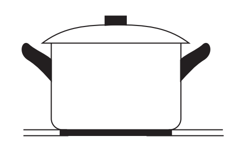
Sírvase emplear utensilios de cocina con fondo plano y liso.





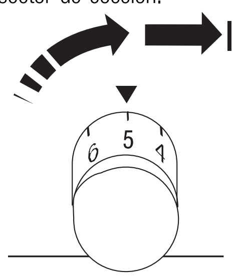
Elegir el diámetro de utensilio en consonancia al del de la zona de cocción.





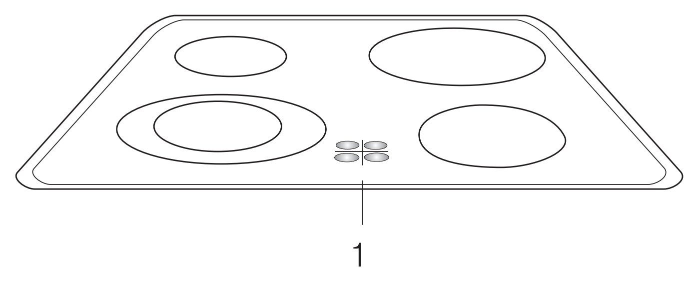
Características de las encimeras de vitrocerámica

Asadores o zonas de cocción de doble circuito
Como estándar se calienta el circuito de la zona de cocción de menor diámetro.
Para asadores o utensilios mayores debe conmutarse el circuito exterior del sector de cocción.



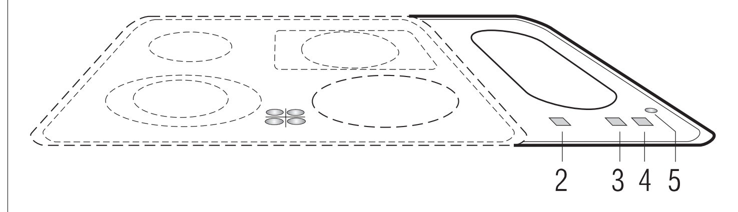
Girar el regulador a tope hacia la derecha.
A continuación, volver girando a la etapa de cocción deseada.
Regulador a «0»:
Se vuelve a activar el diámetro menor.

Indicadores de zonas de cocción calientes 1

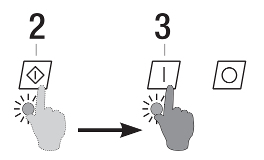


Brillan mientras la zona de cocción en cuestión se encuentre demasiado caliente – incluso tras la desconexión.
¡Precaución! El indicador puede fallar (lámpara averiada). En este caso no se le advierte que la zona de cocción está caliente. Ordenar de inmediato el recambio de la lámpara.

Zona para mantener caliente
Algunas encimeras de vitrocerámica están equipadas con zonas para mantener caliente. Estas zonas se controlan mediante sensores táctiles.

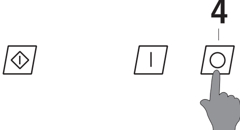


Conmutación:



Tocar el sensor 2,
Tocar el sensor 3.

Desconexión:



Tocar el sensor 4.

Indicador de calor

5

El indicador de calor brilla mientras la zona de mantener caliente esté calentada 5.
¡Precaución! El indicador puede fallar (lámpara averiada). En caso tal no se le advierte que la zona de mantener caliente está calentada. Ordenar de inmediato el recambio de la lámpara.

Horno

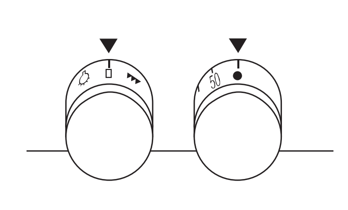


¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad expuestas en la página 50!



El horno le 9 tipos de servicio.

Selección del tipo de servicio y la temperatura



Seleccionar tipo de servicio:
Girar a la derecha el selector del horno (interruptor izquierdo)

Ajustar la temperatura:
Girar a la izquierda el selector de temperatura (2° interruptor desde la izquierda).

Parilla (con accesorio especial N° 540): Girar el selector de horno al símbolo o .
La indicación de calentamiento en el frontal de mandos se ilumina durante el calentamiento y de apaga en el momento de haber alcanzado la temperatura ajustada.

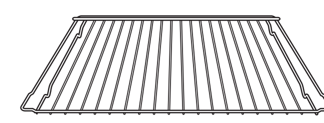
Símbolos de conmutación y tipos de calentamiento

0	DESCONECTADO	
	Iluminación	
	Etapa de pizza	Horneado de pizza.
	Calor superior/inferior	Precalentar, Hornear bizcocho y pasteles húmedos.
	Calor inferior	Prehorneado de pasteles muy húmedos, coccionar.
	Calor superior	Gratinar
	Grill	Grillado de cantidades reducidas.
	Grill de gran superficie	Grillado de grandes cantidades p.ej. chuletas.
	Aire caliente	Asar, hornear, coccionar sobre varios niveles.
	Circulación de aire frío	Sin ajuste de temperatura, para descongelado cuidadoso y enfriamiento.
	Etapa de descongelación y de cocción	Para comidas preparadas de sartén congeladas o tortas.

Elementos insertables

¡No cubrir jamás el fondo del horno con folio de aluminio!

Bandejas de asar:
Al retirar levantar ligeramente. Después de volver a colocarlas el canto oblicuo de las bandejas debe mostrar hacia la puerta del horno.
Introducir la sartén de grasa y la bandeja de hornear en el horno con los dos agujeros orientados hacia atrás.



Parrilla:
Observar que la varilla transversal de las parrillas tiene que estar orientada siempre hacia adelante (hacia uno mismo).

Cocer al horno

Aire caliente	Incluso con dos bandejas.
Calor superior/inferior	Precalentar el horno.

	Aire caliente *		**Calor superior/inferior**		**Duración**
	Puesto de inserción	Temperatura en °C	Puesto de inserción	Temperatura en °C	en min.
Masa mixta					
Pastel de molde	3	160	1	175-180	50-60
Tartas en molde	3	160	1	175-190	50-70
Pastel arenoso	3	150-160	1	160-180	60-70
Tartas	3	160	1	175-190	40-60
Fondos de tartas	3	180	2	200-220	20-30
Tartas finas de frutas	3	160	1	175-190	45-60
Pastelitos	3	160	2	200-220	15-20
Pastel en bandeja:					
Guarnición seca	3	180	2	180-200	25-35
Guarnición húmeda	3	180	2	175-190	30-50
Pastaflora					
Fondos de tartas	3	180	2	180-200	25-35
Tartas de queso	3	150-160	1	170-180	70-80
Pastelitos	3	160	2/3	200-220	10-20
Pastel en bandeja:					
Guarnición seca	3	180	2	180-200	25-35
Guarnición húmeda	3	180	2	175-180	30-50
Masa de levadura					
Pastel de molde	3	160	1	175-190	50-60
Corona de levadura	3	160	2	180-200	40-50
Pan de Navidad (precalentar)	3	160	2	175-180	40-60
Pastelitos	3	160	2	180-220	12-20
Pastel en bandeja:					
Guarnición seca	3	180	2	180-220	20-30
Guarnición húmeda	3	180	2	170-190	30-50
Bizcocho					
Tartas	3	160	2	175-180	30-40
Rollos	3	180	2	200-220	10-20
Pastel de blanco de huevo					
Merengue	3	90	2	80-120	80-90
Estrella de canela	3	140	2	150-175	15-20
Mostachones	3	140	2	150-160	20-45
Hojaldre					
Hojaldre	3	180	2/3	200-220	15-30
Hojaldre de levadura	3	180	2	200-225	30-40
Hojaldre de requesón	3	180	2	200-225	30-40
Masa quemada	3	180	2	220-240	30-40
Masa de requesón-aceite	3	180	2	200-220	20-40
Pasteles de miel	3	160	2	175-180	20-35
Pan de centeno	3	180	2	200-220	50-60

***) Altura de las bandejas de asar y rejillas para el asado con aire caliente:**
Colocar siempre una bandeja en el 1er puesto de inserción desde abajo; la segunda bandeja, en el 4º puesto de inserción.

Asados

Emplear la bandeja colectora de grasas y rejilla.
Para carnes, colocar rejilla en el 2º puesto de inserción desde abajo y la bandeja colectora de grasas con chapa de asados (accesorio especial) en el primero.
La duración del asado depende del tipo y altura de la carne. Para medir la carne, levantarla ligeramente ya que cae por su propio peso. La duración de asado de carnes con capa de grasa puede incrementarse hasta el doble.

Alimento	Aire caliente	Calor superior/inferior	Duración de cocción
	Temperatura en °C	Temperatura en °C	Cada cm de altura de la carne en min.
Asado de bovino	150-160	180-220	18
Roastbeef	180	220-240	10-12
Solomillo	180	220-240	8
Carne de ternera	150-160	180-220	12
Carne de cerdo	150-160	180-220	12-15
Costilla de cerdo ahumada	150-160	180-220	8
Caza mayor	150-160	180-220	15
Jabalí	150-160	180-220	15
Solomillo de caza mayor	180	220-240	8-10
Carne de carnero	150-160	180-220	15
Pato	160-180	180-200	12
Ganso	150-180	180-200	12
Pollo	150-180	180-200	8
Pavo	150-180	180-200	12
Pescado	150-180	200-220	8

Hornear pizzas (para 4 - 6 personas)

Ingredientes
Para la masa:
150 g requesón, 4 cucharas grandes de aceite, 4 cucharas grande de leche, 1 cuchara chica de sal, 1 cuchara chica de polvo de cebolla, 250 g de harina, 1 paquete de polvo de hornear.

Para la cubierta:
500 g de queso grasoso, 2 cebollas, 1 pimiento, 250 g de salami o jamón cocido (en cuadritos), 1 lata pequeña de champiñones (en rodajas), 5 - 6 tomates (cortados en rodajas), 10 aceitunas (cortadas en rodajas), sal, pimienta, orégano, 5 cucharas grandes de salsa de tomate (ketchup).

Preparación
Hacer una masa de los ingredientes, aceite y requesón. Extender esta masa en una chapa de hornear y cubrirla con queso, ketchup, cebollas, pimiento, champiñones, salami, tomates y aceitunas. Finalmente condimentarla.

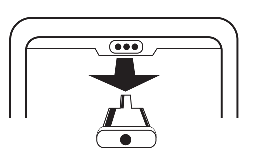
- Precalentar el horno con calentamiento superior/inferior a la máxima temperatura durante 30 minutos.
- Posteriormente introducir la pizza en el segundo soporte desde abajo y por medio del nivel-pizza hornearla durante 35 - 40 minutos a 225 °C.

Hornear pizza congelada

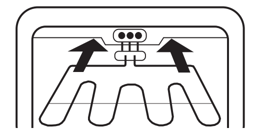
Precalentar el horno con calentamiento superior/inferior a 225 °C durante 20 minutos y con el nivel-pizza hornearla durante 15 - 20 minutos a 225 ° C.
Nivel de bandeja: segundo soporte desde abajo.

Montaje de la parrilla infrarroja

Para asar se necesita la parrilla infrarroja (Acc. No. 540).



Sacar la ficha de contacto reactiva (en la pared del fondo) y



enchufar la parrilla en la caja de enchufe libre.

Parrilla (con accesorio especial)

Programar el tipo de calentamiento ▼▼▼ para parrilla.
Asar a la parrilla sólo con la puerta del horno cerrada.
Precalentar el horno 5-10 min.
Colocar la bandeja colectora de grasas con chapa de asados (accesorio especial) en el 1er puesto de inserción desde abajo; la rejilla, a la altura indicada en la tabla.

Alimento	Parrilla		
	Puesto de inserción	1ª Página en min.	2ª Página en min.
Chuleta/filete de cerdo	3	8-10	6-8
Solomillo de cerdo	3	10-12	8-10
Salchichas de asar	3	8-10	6-8
Brochetas	3	7-8	5-6
Albóndigas	3	8-10	6-8
Solomillo de bovino	4	6-7	5-6
Filetes de hígado	4	3-4	2-3
Escalope de ternera	3	5-7	4-5
Bistec de ternera	3	6-8	4-6
Chuletas de carnero	3	8-10	6-8
Chuletas de cordero	3	8-10	6-8
Medio pollo	2	10-12	5-7
Filete de pescado	4	6-7	4-5
Truchas	3	4-7	3-6
Tostada	4	2-3	2-3
Emparedados tostados	3	6-8	

Conservación

Emplear exclusivamente alimentos frescos y preparar según las recetas usuales. Colocar por tanda un máximo de 6 tarros de 1 hasta 1,5 litros. Emplear tarros de la misma altura y rellenar con el mismo contenido. Los tarros no deben tener contacto entre sí.

Conservar con ⅄ aire caliente

Frutas

Colocar la bandeja colectora de grasas en el 1º ó 2º puesto de inserción desde abajo y poner en la misma aprox. 1 litro de agua.
Programar el aire caliente a, 180 °C.
Observar el proceso de conservación.
Tras unos 30-50 min. comienza el líquido de los primeros tarros a perlar –; por lo general, primero, el tarro anterior derecho.
Desconectar el horno y dejar los tarros en el horno cerrado durante unos 30 min. adicionales (unos 15 min. para fruta delicada, como por ejemplo, fresas).

Verduras y carne

Cuando el líquido comienza a formar perlas, reducir la temperatura a 150 °C y dejar recocer durante unos 30-60 min. adicionales.
A continuación, desconectar el horno y dejar los tarros en el horno cerrado durante unos 30 min. adicionales.

Descongelación

con ⅄ aire caliente — Poner los alimentos a descongelar, sin envolturas, en una fuente y colocar ésta con una rejilla en el 2º nivel de inserción desde abajo. Ajustar la temperatura a 150 °C.

Descongelación y cocción

Coloque el tipo de servicio en **descongelación y cocción** .

Con este ajuste los platos preparados congelados y tortas permiten ser preparados en el horno sin problemas.

Observe el siguiente desarrollo:

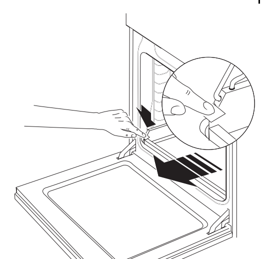
1. Horno con Precalentamiento con calor superior/ inferior .
2. Introducir en el horno la bandeja de grasa, chapa de horneado o parrilla en el 2º nivel de inserción desde abajo.
3. Ajustar etapa de descongelación y de cocción.
   Los valores orientativos de temperatura los encontrará en la tabla siguiente.

Preparación	Precalentar Calentamiento superior/ inferior	Descongelación y etapa de cocción	Duración de cocción
	Temperatura en °C		en Min.
Patatas fritas	220	220	17-20
Sartén de patatas salteadas y verdura	250	250	18-20
Platos de sartén Tipo Gyros	225	225	8-12
Barritas de pescado	220	220	10-12
Canelones	225	225	30-35
Tarta de manzana	200	200	60-65
Rodajas de Strudel de manzana	180	180	15-20
Tarta de ciruelas	200	200	55-60

backmobil® (accesorio especial Nº 600)

¡Precaución! El backmobil® y la tecla de bloqueo pueden encontrarse excesivamente calientes. En consecuencia, emplear manoplas, guantes de cocina o similares.

Extracción: pulsar sobre la tecla de bloqueo.



Inserción: Insertar lentamente hasta que encaje.

Limpieza y conservación

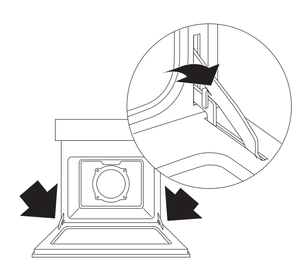
- ¡No emplear productos abrasivos ni detergentes agresivos!

Zonas de cocción

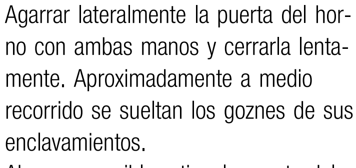
Limpiar la encimera de acero inoxidable con productos usuales para este tipo de aceros. Limpiar las zonas de cocción de vitrocerámica, encimeras de esmalte y placas de quemador con un paño humedecido en un detergente para lavar a mano. En las zonas de cocción de vitrocerámica, eliminar las incrustaciones o restos recocidos de alimentos con un rascador para vidrios. Eliminar de inmediato el azúcar o plásticos derretidos mientras la placa se encuentra caliente.

Horno

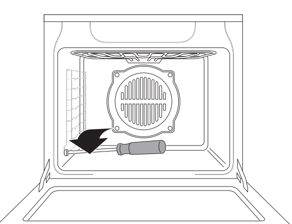
De tanto en tanto es aconsejable realizar una limpieza en profundidad del horno. Para ello se recomienda desmontar algunas componentes.



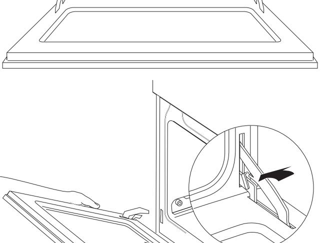
Extraer la puerta del horno
Abrir totalmente la puerta del horno. Levantar los estribos en los goznes de la puerta.



Agarrar lateralmente la puerta del horno con ambas manos y cerrarla lentamente. Aproximadamente a medio recorrido se sueltan los goznes de sus enclavamientos.
Ahora es posible retirar la puerta del horno.
Soltar el tornillo para bajar el grill abatible.



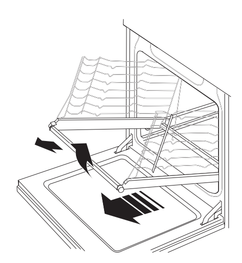
Desmontar la reja lateral
Aflojar los tornillos.
Extraer la reja.



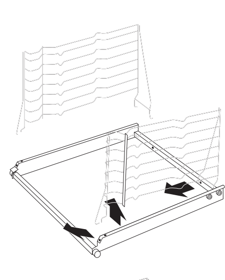
Colocar la puerta del horno
Agarrar la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introducir las bisagras en los correspondientes taladros del horno. Abrir lenta y completamente la puerta del horno.
Bajar nuevamente el estribo en las bisagras de la puerta.
Cerrar la puerta del horno.

backmobil®

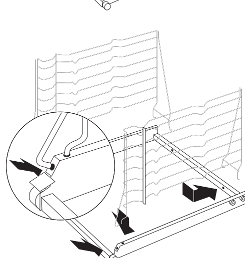
(accesorio especial Nº 600)



Sacar backmobil®
Apretar hacia abajo la palanca en la parte inferior izquierda del marco del backmobil ®, retirar más allá del tope y extraer oblicuamente hacia arriba.



Desmontar el backmobil®
En primer se extraen las varillas de sujeción de las rejas de colocación, primero de los taladros posteriores y después de los anteriores en el marco del backmobil®. Entonces es posible sacar las rejas de colocación.



Montar el backmobil®
Volver a introducir las varillas de sujeción de las rejas de colocación en los taladros en orden inverso al desmontaje. Introducir el backmobil en el horno y enclavar la palanca.

Solución de averías



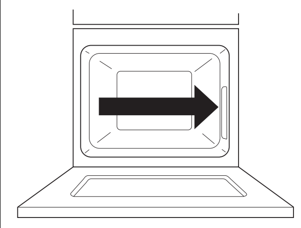
¡Las reparaciones debe realizarlas exclusivamente un profesional autorizado!

Verifique primeramente si no se trata de un error de servicio. Algunos fallos puede eliminarlos el mismo usuario o, como se indica, encargar al Servicio Postventa.

Avería	Causa	Solución
Indicador de calor de zona de cocción o de mantener caliente no funciona.	Lámpara averiada.	Llamar el Servicio Postventa. Peligro de quemadura, ya que no existe aviso de la temperatura.
Imposible desconectar zona de cocción, zona de mantener caliente u horno.	Componente electrónico averiado.	Desconectar el fusible, Llamar el Servicio Postventa.
Horno y zona de cocción no calientan.	Fusible averiado.	Verificar o renovar el fusible.
Horno no calienta.	Regulador térmico o conmutador selector del horno no está conmutado.	Ajustar el regulador térmico o conmutador selector del horno.
Caída de la iluminación del horno.	Lámpara averiada.	Encargar el recambio de la lámpara al Servicio Postventa.
Vidrio de la puerta roto		Desconectar el aparato, Llamar el Servicio Postventa.
Zumo de frutas o manchas de albúmina sobre piezas esmaltadas.	Jugos de tartas húmedas o de carne.	Modificación sin importancia del esmalte, no puede eliminarse.

Rótulo de características

Se encuentra a la derecha, sobre la moldura lateral, y es visible al abrir la puerta del horno. Para eventuales consultas con nuestro Servicio Postventa, sírvase anotar los datos siguientes:



Número F

Designación de modelo del horno

Designación de modelo del campo de cocción

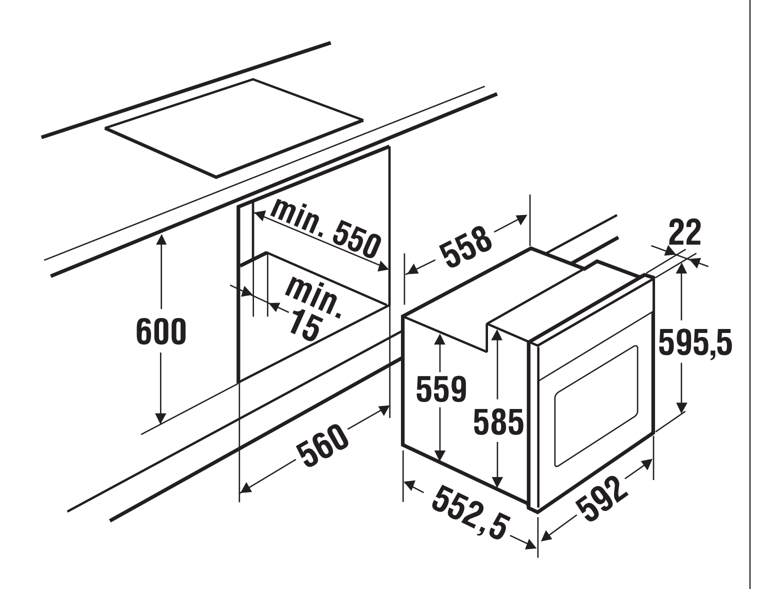
Instrucciones para el montaje

- La cocinas empotrables Küppersbusch deben ser conectadas con sus correspondientes encimeras Küppersbusch, exclusivamente por un profesional autorizado.
- Deben respetarse en toda su extensión las normas legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Asegurar el aparato mediante enchufe de conductor neutro, fusibles o contactores con una amplitud de apertura de 3 mm como mínimo.
- Eliminar la corriente del aparato con uno de estos dispositivos al conectar, reparar o recambiar la lámpara del horno.
- Estando el aparato montado, no debe poder hacerse contacto con los componentes de servicio aislados.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.

Electricidad

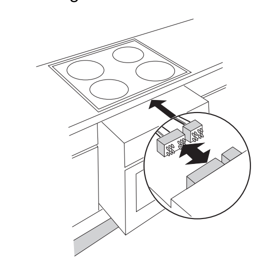
Cocina empotrable	Conexión en fijo mediante caja de enchufe para cocinas.
Encimera	Conexión a través de la regleta de enchufe de la cocina empotrable.
Esquema de conexiones	para los diferentes tendidos de red, se encuentra representado en la parte posterior del aparato.
Potencia total:	a 230 V: máx. 9,8 kW, de ellos horno: 2,5 kW superficie de cocción: máx. 7,3 kW (según modelo) a 235 V: máx. 10,2 kW, de ellos horno: 2,6 kW superficie de cocción: máx. 7,6 kW (según modelo)
Valores de conexión	Conexión en fijo 400 V 3 N ~ 50 Hz Conexión 3 N ~ Fusible 20 A Conexión 2 N ~ Fusible 30 A Conexión 1 N ~ Fusible 35 A Conexión 3 x 230 V Fusible 25 A
Cable de conexión	Emplear H 05 RR-F ó H 07 RN-F. Longitud de cable, mín. 2 m

Medidas para el montaje



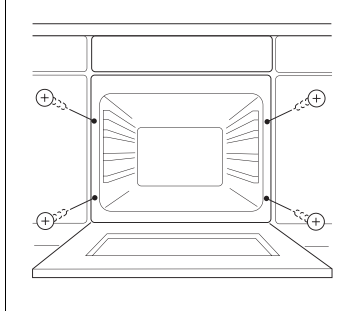
Montaje en mueble de cocina

La protección del aparato contra sobrecalentamiento de las superficies colindantes (piezas de muebles) corresponde a la de un aparato del tipo Y. El revestimiento de plástico y chapeado en madera debe tratarse con una cola resistente al calor (100 °C). Esta cola impide la deformación y despegue de los apliques, especialmente en las partes más estrechas del mueble empotrable.
Este aparato puede colocarse, por su parte posterior o una lateral, contra cualquier armario o tabique de altura discrecional. Por la otra parte lateral sólo se permite un mueble de, como máximo, la misma altura. El aparato debe obligatoriamente montarse en horizontal.



Montaje de la cocina
Introducir un poco la cocina en un nicho de armario.
Enchufar la conexión eléctrica, asentando correctamente y a tope, en la regleta de conectores del horno.
Introducir completamente la cocina en el nicho de armario. ¡Prestar atención a no aplastar la conexión del aparato!





Fijación de la cocina
Abrir la puerta de la cocina.
Con los tornillos adjuntos - aplicados de forma inclinada y de interior a exterior - atornillar el aparato con el elemento de armario.